

6月給食だより



2024年 6月 1日
給食室 栄養士 山賀

季節の変わり目で体力が落ちてくる梅雨に入ります。この時期は食中毒に気をつけましょう。菌が増えても食品の味や風味に気づかずに食べてしまいがちです。ご家庭でも食品管理に気を付けて、食中毒を予防しましょう。また、食事の前は手をしっかり洗うことも大切です。正しい手の洗い方で菌をやっつけましょう。

ほし・つき・にじ組で食事マナーのお話をしました。正しい椅子の座り方は？「背筋ピン！」「机の間は手のグー1個分開ける」「足の裏は床にピタ！」お昼ごはんの時は正しい姿勢で食べてくれていました★



年長ひかりではりんごケーキづくりをしました🍏自分でやりたいという気持ちがありながらも、お友達と譲り合いながら作る姿に成長を感じました。みんなで作ったケーキはおいしかったね！



①手洗い

正しい手の洗い方

手洗いの前に
・爪は短く切っておきましょう
・時計や指輪は外しておきましょう

1



流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。

2



手の甲をのぼすようにこすります。

3



指先・爪の間を念入りにこすります。

4



指の間を洗います。

5



親指と手のひらをねじり洗います。

6



手首も忘れずに洗います。

正しい手洗いをして感染を予防しましょう。

久しぶりの包丁練習でした。この日は人参を切ってもらいました。どんどん上達する姿が今後も楽しみです★



どんぐり組では新玉ねぎのふれあいをしました。はじめはこれはなんだ…？と固まった表情をしていましたが、慣れてくると皮をむいてみたり持ち上げて転がしてみたりといろいろな遊び方を見せてくれました♪



6月の予定

★クッキング予定

梅干しづくりを予定しています。
日程は調整中です。

